Fiche technique :

COMPLET préparation pour pain spécial

PAIN SPECIAL DE CAMPAGNE

Société COMPLET S.à.R.L.
Rue Nationale - Puits Simon III
BP 277
57605 FORBACH CEDEX
Tél : 03 87 87 63 38 Télécopie : 03 87 88 41 79

Code article	**714**	**Autres codes:**	

DESCRIPTION DU PRODUIT

Type du conditionnement	Sac
Taille du conditionnement	10 kg
Conservation	12 mois
Stockage	Dans un endroit frais et sec

QUALITÉ SENSORIELLE

Aspect, couleur	Mélange en poudre, gris
Goût, odeur	Seigle, salé.

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	Mix
Lipides	1,8 %
Protéines	11,7 %
Glucides	70,3 %
Sels minéraux	3,1 %
Humidité	13,1 %
Divers	ph = 5,81 S°= 4,2
Valeur nutritionnelle	344 kCal / 100 g 1438 kJ / 100 g
Remarque	/

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelles / 25 g	Abs
Staphylocoques à coagulase positive/ 1g	< 10
Colif. thermotolérants / 1g	< 5 000
Coliformes totaux / 1g	< 50 000
Bactéries Sulfito-réductrices (ASR) à 37°C/1g	< 1 000
Flore totale / 1g	< 300 000
Levures / 1g	< 5 000
Moisissures / 1g	< 5 000

Les valeurs nutritionnelles ne sont qu'indicatives.

Ingrédients	Farine de froment, farine de seigle, sel, levain de seigle déshydraté désactivé, émulsifiant : E471, farine de malt de seigle, farine maltée de froment, farine maltée d'orge, dextrose, agents de traitement de la farine : E300, enzymes. Peut contenir des traces de : lait, lupin, œufs, soja, fruits à coque.

Date	07/09/2011	**Version**	G

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

```
RECETTE DE BASE :

COMPLET PAIN SPECIAL DE CAMPAGNE        10 kg
Levure                                  300 g
Eau                                  6 à 6,5 l

Pétrissage : pétrin à spirale : 5 mn en 1ère - 6/8 mn en 2ème vitesse
                  pétrin      : 5 mn en 1ère - 10 mn en 2ème vitesse
Température de la pâte        : 26/27°C
Pointage                      : 30 à 35 mn
Apprêt                        : 35 à 45 mn
Cuisson                       : 250°C pendant 5 mn, four tombant à 210°C
                                pendant 30 à 40 minutes.
```

Nos techniciens sont à votre service pour toute information complémentaire.

Ces informations sont valables à ce jour, 25/10/2012 et peuvent être sujettes à modifications.